

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, C.A. 2000. The role of nutricines in health and total nutrition. Proc. Aust. Poult. Sci. Sym. 12: 17-24
- Agus, A. 2008. Panduan Bahan Pakan Ternak Ruminansia. Ardana Media. Yogyakarta. P. 16.
- Amrullah, K. I. 2002. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunung Budi. Bogor. Pp. 24-26
- Angelina, I. O. 2016. Reduksi tingkat ransiditas minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle linn*). Jtech 2016, 4(1):32-36.
- Anggorodi. 1995. Ilmu Makanan Ternak Unggas. Universitas Indonesia Press. Jakarta. Pp. 33-37.
- Astuti, M. 2007. Pengantar Ilmu Statistik untuk Peternakan dan Kesehatan Hewan. Cetakan pertama. Binasti Publisher, Bogor. P. 25.
- Badarinath A., K. Rao , C. S. Chetty, S. Ramkanth, T. Rajan dan K. A. Gnanaprakash. 2010. Review on in-vitro antioxidant methods: comparisons, correlations, and considerations. International Journal of PharmTech Research: 1276-1285.
- Bintang, I. A. K dan Nataatmaja. 2005. Pengaruh penambahan tepung kunyit terhadap performan broiler. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor: 112.
- Chen, Y. dan Z. G. Weinberg. 2008. Changes during aerobic exposure of wheat silages. Anim. Feed Sci. Technol.154:76 -82.
- Cullison, A. E. 1975. Feed and Feding. University of George Reston Publishing Company Inc. Virginia. P. 56.
- Darwis, S. N., A. B. D. M. Indah, dan S. Hasiyah. 1991. Tumbuhan Obat dan Famili Zingiberaceae. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Bogor. P 11.
- Despal, I. G., Permana, S. N. Safarina, dan A. J. Tatra. 2011. Penggunaan berbagai sumber karbohidrat terlarut air untuk meningkatkan kualitas silase daun Rami. Media Peternakan. 43:69-76.
- Ennahar, S., Y. Cai, and Y. Fujita. 2003. Phylogenetic diversity of lactic acid bacteria associated with paddy rice silage as determined by 16S ribosomal DNA analysis. Applied and Environmental Microbiology. 69: 444-451.
- Frazier, W. C. dan D. C. Westhoff. 1978. Food Microbiology. Tata Mc-Graw Hill Publishing Company Ltd., New Delhi. Pp 66-67.

- Gordon, M. H. 1990. The mechanism of antioxidant action in vitro, in food antioxidant. Elsevier applied science, London. Pp. 1-18.
- Hall, D. W. 1970. Handling and Storage of Food Grains in Tropical and Subtropical Areas. Food and Agriculture Organization. Rome.
- Handayani, I. dan B. Sustriawan. 2012. Potensi *Lactobacillus acidophilus* dan *Lactobacillus plantarum* untuk menurunkan kolesterol pada minuman probiotik okara. Jurnal Pembangunan Pedesaan. 12:56-64.
- Hartadi, H., S. Reksohadiprodjo, dan A.D Tillman. 2005. Tabel-tabel dari Komposisi Bahan Makanan Ternak untuk Indonesia. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. P. 31.
- Haryati, T. Estiasih, F. Heppy, dan K. Ahmadi. 2015. Pendugaan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf-life testing (aslt)* dengan pendekatan Arrhenius pada produk ketan hitam khas Mojokerto hasil sterilisasi. 2015. JPA. 3(1). Pp. 156-165.
- Hernaman, I., B. Atun, dan R. Deny. 2007. Pembuatan silase campuran ampas tahu dan onggok serta pengaruhnya terhadap fermentabilitas dan zat-zat makanan. Jurnal Bionatura. 9:172-183.
- Hernaman, I., R. Hidayat, dan Mansyur. 2005. Pengaruh penggunaan molases dalam pembuatan silase campuran ampas tahu dan pucuk tebu kering terhadap nilai pH dan komposisi zat-zat makanannya. Jurnal Ilmu Ternak. 5:94-99.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia, Jilid I. Diterjemahkan oleh Badan Litbang Kehutanan Jakarta. Yayasan Sarana Jaya, Jakarta. Pp. 63-64.
- Jasin, I. dan Z. Bachrudin. 2013. Pengaruh isolat bakteri asam laktat dari feses pedet sapi perah baru lahir terhadap produksi asam laktat dan perubahan pH pada ampas tahu. Agripet. 13:36-40.
- Jitoe, A., T. Masuda, I. G. P. Tengah, D. N. Suprpta, I. W. Gara, and N. Nakatani. 1992. Antioxidant Activity of Tropical Ginger Extract and Analysis of the Contained Curcuminoids. J. Agric. Food. Chem. 40:1337-1340.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta (ID): UI Press. P. 27.
- Kiso. 1985. Antihepatotonic Principles of *Curcuma Longa* Rhizome. Simposium Nasional Temulawak. Bandung. UNPAD: 89.
- Lattemae, P. and U. Tamm. 2005. Influence of different alfafa-grass mixtures and the use of additives on nutritive value and fermentation of silage. The Estonian Research Institute of Agriculture. Proceedings

of the XIVth International silage Conference. Silage production and utilization: 197

Limantara, L. dan P. Rahayu. 2008. Sains dan Teknologi Pigmen Alami. Prosiding Sains dan Teknologi Pigmen Alami, Seminar Nasional Pigmen 2008. Salatiga: 98.

Lisdawati, V. dan Sirait. 2001. Buah Mahkota Dewi-Toksisitas, Efek Antioksidan dan Efek Antikanker Berdasarkan Uji Penapisan Farmokologi. <http://www.mahkotadewi.com/makalah/vivi201002.htm>. Diakses 4 April 2018.

Maharani, M. D. 2011. Model Matematis Ketengikan Bahan Pangan Berlemak Selama Proses Penyimpanan Sebagai Fungsi Dari Variasi Angka Peroksida Minyak Awal Dan Ketersediaan Oksigen Dalam Kemasan. Tesis. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Pp. 118-120.

Mc Donald, P., R. A. Edwards, J. F. D. Greenhalgh, and C. A. Morgan. 2002. Animal Nutrition. 6th ed. Pearson Education Limited. Harlow, England. P. 522.

Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radikal diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. Journal Science of Technology 26(2):211-219.

Morales-Gonzalez, J. A. 2013. Oxidative Stress and Chronic Degenerative Disease: a Role for Antioxidants, Intech Publisher, Croatia. Pp 39-41.

Muchtadi, D., N.S. Palupi, dan M. Astawan. 1993. Metabolisme Zat Gizi, Sumber, Fungsi dan Kebutuhan bagi Manusia. Jilid II. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. Pp 22-23.

Nagabhushan M. dan S. V. Bhide. 1992. Curcumin as an inhibitor of cancer. J. Am. Clin. Nutr. 11: 192-198

Nahm K. H. 1992. Practical Guide to Feed, Forage and Water Analysis (Accurate Analysis with Minimal Equipment). Yoo Han Publishing Inc. Seoul Korea Republic. P. 51.

Natarajan, C. P. and Y. S. Lewis. 1980. Technology of ginger and turmeric. Proceedings of the national seminar on ginger and tumeric. Central Plantation Crops Research Institute. Kerala, India.

Nurfina, A. N., M. S. Reksohadiprojo, H. Timmerman, U. A. Jenie, D. Sugiyanto, dan H. Van der Goot, 1997, Synthesis of some symmetrical curcumin derivatives and their antiinflammatory activity, Eur. J. Med. Chem., 32, pp. 321-328.

Nurhasnawati H., R. Supriningrum, dan N. Caesariana. 2013. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak

goreng yang digunakan pedagang gorengan di Jl.A.W Sjahranie Samarinda. Jurnal Ilmiah Manuntung. 1(1): 25-30.

- Oduguwa, B. O., A. O. Jolaosho, and M. T. Ayankoso, 2007. Effect of ensiled on physical properties, chemical composition and mineral contents of guinea grass and cassava tops silage. Nig. J. Anim. Prod. 34: 100 - 106.
- Ohmomo, S., S. Nitisingprasart, dan S. Hiranpradit. 2002. Silage-making and recent trend of dairy farming in Thailand. JARQ. 36: 227-234.
- Passo, F. V., H. P. Fleming, D. F. Ollis, R. M. Felder, and R. F. McFeeters. 1994. Kinetics and modeling of lactic acid production by *Lactobacillus plantarum*. J. Appl. Environ. Micro. 60: 2627-2636.
- Pelezar, M. J., R. D. Reid, and E. C. S. Chan. 1977. Microbiology. T.M.H. Publishing Company, Ltd., New Delhi. Pp 65-66.
- Pratt, D. E. and B. J. F. Hudson. 1990. Natural Antioxidant Not Exploited Commercially. Di dalam Food antioxidant. Hudson, B.J.F (ed) Elsevier Applied science, London. Pp. 171-191.
- Purseglove, J. W., E. G. Brown, C. L. Green dan S. R. J. Robbins. 1981. Species. Vol 2. Longman, London. Pp 27-28.
- Robinson, T. 1983. The Organic Constituents of Higher Plants Their Chemistry and Interrelationships, 5th Ed., 200, Cordus Press., North Amherst. Pp. 78-79.
- Rohman, A. dan S. Sugeng. 2005. Daya antioksidan ekstrak etanol Daun Kemuning *Murraya paniculata* L.Jack secara *in vitro*. Majalah Farmasi Indonesia, 16 (3), 136 – 140.
- Salawu, M. B., T. Acamovic, C.S. Stewart, T. Hvelplund, and M.R. Stewart. 1999. The use tannins as silage additives: effects on silage composition and mobile bag disappearance of dry matter and protein. J. Anim. Feed Sci. Tech. 82: 243-259.
- Sambaiah, K., S. Ratankumr, V.S. Kamanna, M.N. Satyanarayana, and M.V.L. Rao. 1982. Influence constituents and curcuma on growth, blood constituents and serum enzymes in rat. J. Food Science and Technology. 19:187.
- Sandi, S., E. B. Laconi, A. Sudarman, K. G. Wiryawan, dan D. Mangundjaja. 2010. Kualitas nutrisi silase berbahan baku singkong dan diberi enzim cairan rumen sapi dan *Leuconostoc mesenteroides*. Med. Pet. 3: 25-30
- Sann, D., G. Delogu, M. Mulas, M. Schirra, and A. Fadda. 2011. Determination of free radical scavenging activity of plant extracts through DPPH assay: an EPR and UV-vis study. Food Anal Methods. DOI 10.1007/s12161-011-9306-1.

- Santoso, U. 2006. Antioksidan. Diktat Materi Kuliah Sekolah Pascasarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. P 22.
- Saun, R. J. V. and A. J. Heinrichs. 2008. Troubleshooting silage problems. How to identify potential problem. In: Proceedings of the MidAtlantic Conference, Pennsylvania, 26 May 2008. Penn State Collage. P. 2-10.
- Schroeder, J. W. 2004. Silage Fermentation and Preservation. Extension Dairy Speciaslist. AS1254. Tersedia pada <http://www.ext.nodak.edu/extpubs/ansci/dairy/as.htm>. Diakses pada 2 September 2018 pukul 16.30 WIB.
- Scott, G. 1988. Antioxidant. Bull. Chem. Soc. Japan 61: 165-170
- Siregar, M.E. 1996. Pengawetan Pakan Ternak. Penebar Swadaya. Jakarta. P. 32.
- Somaatmadja, D. 1985. Rempah-rempah Indonesia. Departemen Perindustrian, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Subramanian, R., K. E. Nandini, P. M. Sheila, A. G. Gopalakrishna, K. S. M. S. Raghavarao, M. Nakajima, T. Kimura, and T. Maekawa. 2000. Membrane Processing of Used Frying Oil. JAOCS 77: 323-328.
- Sumardi, M. 1992. Aktivitas Antioksidan Alami dari Berbagai Jenis Rempah-Rempah Khas Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Bogor. P. 2.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan dan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tonnesen H. H. and J. Karlsen. 1985. Studies on Curcumin and Curcuminoids Alkaline Degradation of Curcuming Z. Lebens, Unters, Forsch. 180 Pp. 132-134.
- Utomo, R. 2015. Konservasi Hijauan Pakan Dan Peningkatan Kualitas Bahan Pakan Berserat Tinggi. Cetakan pertama. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Pp: 74-123.
- Utomo, R., S. P. S. Budhi, dan I. F. Astuti. 2013. Pengaruh level onggok sebagai aditif terhadap kualitas silase isi rumen sapi. Bulletin Peternakan. 37(3): 173-180.
- Wahyuni, S. 2003. Karakteristik Nutrisi Ampas Tahu yang Dikeringkan sebagai Pakan Domba. Tesis Program Studi Magister Ilmu Ternak. Universitas Diponegoro. Semarang. Pp. 44-45.
- Widyani, R., S. Prawirokusumo, Nasroedin, dan Zuprizal. 2001. Pengaruh peningkatan aras energi dan protein terhadap kinerja ayam pedaging. Buletin Peternakan. (25): 109-119.

- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia, Jakarta. P 34.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Bawang, Komponen Bioaktif dan Produk Olahannya. M. Brio Press. Bogor.
- Winarto, W. P. 2003. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta. P. 3.
- Yadnya, T. G. B., N. M. S. Sukmawati, A. A. A. S. Trisnadewi, dan A. A. P. P. Wibawa. 2010. Pengaruh pemberian jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam ransum terhadap penampilan itik petelur afkir. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 5: 41-48.
- Zailzar, L., Sujono, Suyatno, dan A. Yani. 2011. Peningkatan Kualitas Dan Ketersediaan Pakan Untuk Mengatasi Kesulitan di Musim Kemarau Pada Kelompok Peternak Sapi Perah. Jurnal Dedikasi. 8:56-59.
- Zakaria, F. R., H. Susanto, dan A. Hartoyo. 2000. Pengaruh konsumsi jahe (*Zingiberofficinale* Roscoe) terhadap kadar malonaldehida dan vitamin E Plasma pada mahasiswa pesantren ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. P.11.
- Zhong, Y. and F. Shahidi. 2010. Lipid oxidation and improving the oxidative stability. Chem.Soc.Rev.39:4067-4079.
- Zou, Y., Y. Lu, and D. Wei. 2004. Antioxidant Activity of a Flavonoid-Rich Extract of *Hypericum perforatum* L. in Vitro. J. Agric. Food Chem., 52:5032-5039.
- Zulkarnain, D. 2010. Suplementasi tepung kunyit (*Curcuma domestica* Val) sebagai bahan anioksidan dalam ransum terhadap persentase karkas dan lemak abdominal ayam broiler. Agriplus, volume 20 nomor 1 Januari 2010. 42-47.